



## **NOTA PER STAMPA**

### **LO STABILIMENTO DELLA CARNE MONTANA A RIETI**

L'impianto INALCA di Rieti è il più grande stabilimento italiano per la produzione di carni in scatola, **in particolare della famosa carne "Montana"**, un brand storico conosciuto e apprezzato ormai da tre generazioni di italiani.

Acquisito dal 1986, lo stabilimento è stato oggetto negli anni di continui e importanti investimenti che lo hanno reso una moderna struttura all'avanguardia nella produzione, nella sicurezza e nella sostenibilità ambientale.

La struttura si estende su una superficie totale di 123.000 mq, di cui 35.000 mq coperti, **occupa circa 200 persone** e nel **2013 produrrà oltre 30.000 tonnellate di carne**, con un incremento del 10% rispetto all'anno precedente. **Le scatolette prodotte sono 130 milioni**, di cui l'80% destinato all'Italia e il restante all'esportazione. Oltre ai prodotti a marchio Montana, lo stabilimento produce anche per conto terzi (industrie e Grande Distribuzione).

Nello stabilimento è presente anche una **linea di disosso** a servizio della carne in scatola e per la produzione di tagli di carne destinati al mercato italiano ed estero. Nel 2012 sono state disossate 9.000 tonnellate di carne. Per il 2013 si stima una crescita di circa il 10%. La capacità di stoccaggio della carne congelata è di 10.000 tonnellate.

Inoltre, a Rieti viene prodotto anche **l'estratto di carne** con un impianto unico in Europa. Il prodotto è riconosciuto come tra i migliori al mondo e viene commercializzato dalle aziende più importanti in Europa, come STAR, KERRY (Germania) e SEDPA (Spagna). Nel 2012 sono state prodotte quasi 90 tonnellate di estratto di carne.

Dal punto di vista della **sostenibilità ambientale**, lo stabilimento di Rieti fa parte del processo integrato della gestione ambientale degli stabilimenti INALCA. In particolare, a Rieti un impianto di cogenerazione permette l'autoproduzione di energia elettrica (pari a 1,4 MW elettrici) e di vapore e acqua calda (1,28 MW termici). Inoltre, per la cottura della carne in scatola è stato realizzato un impianto all'avanguardia che abbatte gli sprechi di acqua e calore e recupera il brodo di cottura per la produzione di estratto di carne.

**INALCA Spa** è la società del Gruppo Cremonini leader in Europa nella produzione di carni bovine e prodotti trasformati a base di carne, salumi e snack, con i marchi **INALCA, Montana, Cortebuona** e **Ibis**. Nel 2012 ha registrato ricavi totali per oltre 1,54 miliardi di Euro. La società, con più di **2.700 dipendenti**, ha dieci stabilimenti in Italia specializzati per tipologia di prodotto (**sei per la produzione di carni bovine e quattro nell'area salumi, snack e gastronomia pronta**), e **18 impianti e piattaforme**



**distributive all'estero**, con una presenza importante in Russia e in vari paesi africani. Oltre il 50% del fatturato della produzione deriva principalmente dalle attività estere.

Rieti, 16 ottobre 2013



## **LO STABILIMENTO INALCA DI RIETI: DATI DI SINTESI**

- Anno di acquisizione da parte dell'INALCA: 1986
- Addetti: 200
- Superficie: 123.000 mq, di cui 35.000 mq coperti
- Capacità produttiva complessiva: oltre 30.000 tonnellate di carne all'anno
- Scatolette prodotte: 130 milioni all'anno
- Certificazioni: ISO 9001 (sistemi di gestione qualità); ISO 14001 (sistemi di gestione ambientale); IFS (sistemi di gestione igienico sanitario); OHSAS 18001 in via di ottenimento (sistemi di sicurezza sul lavoro)
- CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO: la carne in scatola Montana è prodotta con il 100% di carne bovina proveniente da allevamenti italiani
- Impianti: centrale frigorifera (3 milioni di frigorie), centrale termica (20 MW cogenerazione (1,4 MW elettrici, 1,28 MW termici).

## **LA CARNE IN SCATOLA "MONTANA"**

Il mercato della carne in scatola sta vivendo oggi in Italia un momento particolare di evoluzione, caratterizzato da una forte domanda sull'origine dei prodotti e di attenzione agli aspetti nutrizionali da parte dei consumatori.

La carne magra in gelatina di "Montana la classica italiana" è **pura carne bovina** in gelatina e risponde pienamente a queste esigenze potendo contare su vari plus distintivi: **l'italianità**, evidenziata anche dal claim "**100% carne da allevamenti italiani**", e la **leggerezza**, dato che contiene **solo l'1,2% di grassi**, rispetto a una media di 1,5% dei competitor.

Inoltre la carne magra in gelatina Montana da oggi **esclude anche la presenza di glutine**.



**Contatti:** Luca Macario Tel. +39 059 754630 E-mail: [luca.macario@cremonini.com](mailto:luca.macario@cremonini.com)